



6 gangen menu juli /augustus2025

Thema:

Oh Oh Den Haag

Groenten uit het Westland

Het Strand

De Stad van Haagse Harry

De Zee

Indische stad

Aups, ik hep ut toetsje late klettere

Samengesteld door: WO2 (Rob, Jeroen, Barry en Hugo)

Eet Smakelijk!

Thema

Ons menu is een ode aan de stad Den Haag. Een viering van alles wat de stad te bieden heeft. Van knapperige Westlandse groenten en verse vis uit de Noordzee tot ons geliefde Haagse hopje. Bovendien een reis door de historie van Den Haag: van de Indische hoofdstad van Nederland tot de woonplaats van onze eigen Haagse Harry. Een menu met verrassende twists op klassieke gerechten met een mix van smaken, herkenningen en kooktechnieken.

Gerecht 1: Groenten uit het Westland

Dit gerecht is een twist op de “Westlandse groentesalade” van onze lokale groene Michelinster held Niven Kunz. Een kleurrijk scala aan lokale seizoensgroenten wordt bereid tot een frisse zomerse salade. De opmaak wordt het echte feestje, inclusief Westlandse cress en eetbare bloemen.

Gerecht 2: Het Strand

Het strandgevoel wordt weergegeven door een basis van “zand” (gemaakt van nori en gemalen noten), daarbovenop een scala aan schelpen inclusief scheermessen, oesters en kleine kokkels. Hiernaast zeekraal en een mooie vinaigrette.

Gerecht 3: De Stad van Haagse Harry

Het klassieke broodje ei met ui (Rustaaagh!) wordt op een culinaire manier tot leven gebracht, met de Haagse kleuren geel en groen in de hoofdrol. Een stukje geroosterde brioche, ingesmeerd met een avocadocrème met daarbovenop een compote van gekaramelliseerde ui en een gerookte eidooier. Geserveerd met een gegrilde groene asperge. Afgerond met een toef hollandaise saus en wat cress.

Gerecht 4: De Zee

Een gerecht met alles wat de Noordzee ons heeft te bieden. Drie soorten vis met drie bereidingswijzen. Een kabeljauw die gekonfijt wordt (Jonnie Boer), een gebakken zeebaars en een schol die in de sous vide wordt gegaard. Het geheel wordt geserveerd met een salsa van tomaat en venkel.

Gerecht 5: Indische Stad

Omdat Den Haag de Indische hoofdstad van Nederland is, kan een rijsttafel niet ontbreken. Wij hebben gekozen voor een mini versie, die het pittige hoogtepunt van de avond wordt, zonder te vullend te zijn. De Rendang is een vegetarische twist en wordt gemaakt met jackfruit, daarnaast gele Nasi kuning, Sate Jamur - met kastanje champignons, Sambal Goreng Buncis - pittige sperzieboontjes met tahu en natuurlijk een zelfgemaakte Atjar Tjampoer - voor de mooie zuren.

Gerecht 6: Aups, ik hep ut toetsje late klettere

Een Haagse variant op Massimo Bottura's klassiek “Oops! I dropped the lemon tart”. Als basis een bolletje yoghurt-honing ijs, dan stukken arretjescake eromheen, daaroverheen een goede klets Haagse Bluf en afgemaakt met Haagse hopjes mascarpone en vers fruit. Het dessert wordt geserveerd met een klein glaasje Haagse Bagguuh van distilleerderij Van Kleef.

Groenten uit het Westland

met kleurrijke lokale groenten



Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: mandoline

Ingrediënten voor 16 porties

Bereidingswijze:

!Let op, meerdere mensen nodig voor snijwerk en opmaak! Gerecht 2 "Het Strand" is relatief weinig voorbereidend werk, maar veel last minute. Wellicht kunnen gerecht 1 en 2 samenwerken.

Groenten

1 prei
4 bosuitjes
1 kropsla
16 sugarsnaps
16 groene asperges
2 chioggia bieten
2 bimi
3 avocado's
8 bospenen
6 mini venkels
1 koolrabi
2 meiknollen
8 el doperwten
8 el tuinbonen
3 stengels bleekselderij
2 limoenen, geraspt
paar (eetbare) kleine viooltjes
paar blaadjes red vein sorrel
1/4 bos kervel

Was alle groenten. Snij waar nodig in een gewenste vorm (zie opmaak foto's voor inspiratie). Gebruik mandoline om dunne plakjes te snijden (bijvoorbeeld van venkel of koolrabi, of dunne strookjes van wortel of biet). Voor een mooie opmaak is het belangrijk om fijn te snijden. Zorg per groentesoort dat de stukjes even groot zijn, want met blancheren moet alles gelijkmatig gaar worden.

Blancheer alle groenten per soort (heel kort - ongeveer 1 minuut), behalve de avocado, per soort beetgaar in gezouten water. Gebruik een grote pan met water (om smaak en kleur overdracht te minimaliseren), en blancheer met behulp van een zeef. Dompel direct in ijswater.

Vinaigrette

200 ml sushi azijn (indien niet aanwezig rijstazijn, zout, suiker)
150 ml olijfolie
Zout, peper, suiker naar smaak
Rasp van limoenen

Meng de sushi azijn met olijfolie en limoenrasp.
Breng op smaak met zout en peper (eventueel suiker).

Presentatie



De kern van dit gerecht is de opmaak. Probeer een schilderijtje te maken. Speel met vorm, kleur en hoogte bij plaatsing van de elementen. Maak eerst een voorbeeldbordje op en ga dan in een treintje met 3 tot 4 mensen opmaken.

Leg een stuk avocado in het midden van het bord. Haal de groenten door de vinaigrette en leg de stukjes speels op elkaar op het bord tot een mooie salade ontstaat. Garneer met de kruiden en viooltjes.

Uit *Niven 80/20* (Niven Kunz); "Westlandse Groentesalade"

Het Strand

met “zand” en schelpdieren



Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen

Ingrediënten voor 16 porties

Het zand

160 gr pecannoten
½-1 (groot) vel Nori
zeezout (grof)

Vorbereiding gestoomde oesters

16 grote stevige oesters
(gillardeau of vergelijkbaar)
olijfolie
sojasaus
1 limoen
½ rode puntpaprika in heel
kleine blokjes
beetje tabasco 2-3 druppels
(optioneel)
koriander (fijn gehakt)

Vorbereiding scheermessen

16 Scheermessen (1 pp)
1 teentje knoflook in dunne
plakjes
½ bosje peterselie
Scheutje medium dry sherry

Vorbereiding kokkels

1 zakje kokkels (±5-6 pp)
Kippenbouillon
1 teentje knoflook
1 sjalot
1 tl rode curry pasta

Bereidingswijze

*NB: Veel van de bereidingen van de schaaldieren is last minute werk!
Betrekt daar ook anderen dan de 2 kokers bij.*

Leg de pecannoten 15 minuten de oven op 130 graden om te drogen, laat ze niet verkleuren. Zet ze daarna in een schaal in diepvries.

Doe de koude pecannoten en een snufje zeezout in de Magimix (niet de blender!). Voeg (niet te veel; direct uit pak, anders wordt het vochtig) nori toe totdat je een mooie structuur en smaak hebt. Kort pulseren tot een mooie zand consistentie.

Dressing:

Rasp de schil van de limoen en meng de zeste met de paprikablokjes, de koriander naar smaak in olijfolie met een beetje sojasaus en eventueel wat druppels limoensap en fijngehakte koriander. Hou je van pit, voeg er dan nog een beetje tabasco aan toe.

Het stomen van de oesters doe je als eindbereiding. Zie verderop in het menu.

Spoel de scheermessen goed af onder stromend water (let op ze kunnen erg zanderig zijn!) en laat ze in een vergiet uitlekken. Snij de knoflook in dunne plakjes en hak de peterselie.

Het smoren van de scheermessen doe je als eindbereiding. Zie verderop in het menu.

Was de kokkels goed en gooi de exemplaren die nog open staan weg. Snij de knoflook en sjalotjes fijn en maak wat kippenbouillon.

Het verwarmen van de kokkels met de curry pasta doe je als eindbereiding. Zie verderop in het menu.

Lamsoren

250gr lamsoren
olijfolie en peper

Verwarm 1 eetlepel olijfolie in een wok en roerbak de lamsoren vlak voor het uitserveren in 1-2 minuten beetgaar. Voeg wat versgemalen zwarte peper naar smaak toe.

Eindbereiding

Scheermessen:

Verwarm 2 eetlepels olijfolie in een hapjespan en fruit de plakjes knoflook zachtjes glazig.

Leg de scheermessen in de pan en strooi de peterselie erover.

Schenk de sherry erover en smoor de scheermessen 3-4 minuten tot ze allemaal openstaan. Scheermessen uit de pan nemen en apart leggen. Laat het vocht wat verdampen tot een jus.

Oesters stomen:

Leg de oesters in een stoommandje en stoom ze lichtjes open. De oesters kan je nu heel eenvoudig openen. Haal de bovenste platte schelp eraf. Maak de oesters los van de andere helft en draai ze om. (zo ziet het er mooier uit) Schep de dressing erover.

Kokkels bereiden:

Neem een kleine braadpan (met deksel) en fruit hierin de fijngesneden ui en knoflook. Voeg 1 tl rode currypasta toe en twee kleine kopjes kippenbouillon.

Doe nu de kokkels erbij en schud de pan regelmatig om. Breng het vocht aan de kook en laat de schelpen opengaan.

Lamsoren:

Verdeel de lamsoren over de borden en schep er nog wat van de jus van de scheermessen op.

Presentatie

voorverwarmde borden



Stad van Haagse Harry

Broodje ei met ui in een culinair jasje

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties

Bereidingswijze

Voor de brioche

8 gr gedroogde gist
400 gr tarwebloem
mespunt zout
40 gr kristalsuiker
5 eieren

40 ml melk
190 gr ongezouten boter, zacht geroerd

Brioche (NB: hiermee meteen beginnen!!!)

Los de gistkorrels op in lauwe melk en laat een kwartiertje weken.

Stort de bloem op het werkvlak. Maak in het midden een kuiltje. Giet de opgeloste gist in het kuiltje. Strooi suiker en zout aan de buitenkant.

Klop de eieren los en giet ze in het kuiltje. Werk dan van buiten naar binnen en kneed een soepel/elastisch deeg. Werk vervolgens de boter erdoor. Voeg eventueel nog wat bloem toe om er een mooi deeg van te maken (dat net niet meer al te plakkerig aanvoelt).

Wikkel het deeg in plasticfolie en laat ruim een half uur rusten en rijzen bij een temperatuur van tussen de 25 en 30 graden. Sla het deeg daarna door en vouw dubbel.

Leg het deeg daarna in een beboterde en met bloem bepoederde bakvorm (lange cakevorm waaruit je later zeker 16 plakken kunt snijden) en dek opnieuw af met plasticfolie. Laat het dan nogmaals ruim een half uur rijzen bij opnieuw 25 à 30 graden. Als het goed is, is het deeg dan in volume verdubbeld.

Verwarm in die tijd de oven voor tot 170 à 180 graden.

Bak de brioche in ongeveer 40 minuten gaar. De brioche is gaar wanneer je een satéprikker of iets dergelijks er droog uit kunt halen.

Als de brioche is afgekoeld, snijd in niet al te dikke plakken. Steek daarna uit elke plak een rondje van bescheiden formaat (circa 5-6 cm doorsnee).

Diepvries kant en klare brioche (Sligro rond)

Mocht de brioche mislukken, of je hebt niet voldoende tijd, dan ligt er in de diepvries een kant en klare brioche. Snijd deze in 16 plakjes en steek rondjes van 5-6cm.

Gekarameliseerde ui

6 grote uien (ongeveer 1 kg)
Roomboter

Hoe langer je de uien bakt (voordat je ze karamelliseert), hoe bruiner en zoeter ze worden. Cruciaal is de temperatuur en de tijd. Bakken doe je eerst op hoger vuur en snel, karameliseren doe je op laag vuur en langzaam.

Snij de uien in dunne ringen. Met een mandoline gaat dat makkelijk en zijn alle ringen dezelfde grootte. Bak de uien aan in de boter tot ze bruin zijn. Gebruik de grote (oranje) gietijzeren braadpan met dikke bodem (geen koekenpan!). Ga 'tot het randje' en bak ze flink bruin, maar pas wel op dat je niet te hard bakt, want je wilt de ui uiteindelijk karameliseren.

Karameliseer de uien vervolgens op laag vuur voor langere tijd. Blijf de uien regelmatig omscheppen. Na verloop van tijd komen de suikers vrij vanuit de ui en die zetten zich om in karamel. Als ze mooi zacht zijn en goed op smaak, zijn ze klaar. Zet weg tot gebruik.

Avocado mousse

1 grote avocado (ready to eat)
Crème fraîche
1 limoen
Peper en zout

Pureer de avocado in een schaaltje met een vork en voeg naar smaak wat crème fraîche, limoensap, zout en peper toe. Dek af en zet weg tot gebruik.

Gegrilde asperge tips

bakje groene asperge tips

Snijd eventueel de onderkant van de asperges af.

Blancheer de asperges heel kort.

Grill de aspergetips kort in een hete , om een licht streepjespatroon te krijgen. Snij de aspergetips in stukken van 5-6 cm

Hollandaise saus

250 gr ongezoeten roomboter
1tl peperkorrels
3 el witte wijnazijn
2 el witte wijn
80 gr eigeel
1 citroen
zout

Klaar de boter. Je kunt het de boter direct laten smelten op laag vuur of au bain-marie in een maatbeker (makkelijker). Scheid de heldere bovenlaag (vet) en een troebele onderlaag (eiwitten). Schenk voorzichtig de heldere bovenlaag in een maatbeker. Stop met schenken als de eiwitten meekomen. Zet apart tot gebruik. Let op! Bij gebruik moet de temperatuur van de geklaarde boter onder de 60 graden zijn.

Gastrique:

Kneus de peperkorrels met een mes. Doe met de azijn, de witte wijn in een kleine steelpan en breng aan de kook. Draai het vuur laag en laat tot $\frac{1}{3}$ inkoken. Zeef de gastrique en zet apart tot eindbereiding.

Gerookte eidooier

16 verse eieren
gevogelte bouillon
Rookmot

Splits de eieren en doe de dooiers per stuk in een ramequin waarin je van tevoren wat gevogeltebouillon hebt gedaan, en zet ze in een rookoven. **NB: geef 4 eiwitten aan het dessert.**

Rook de eigelen gedurende 5 tot 10 minuten (afhankelijk van de temperatuur in de rookoven). Indien niet genoeg rooksmak, kan je de rooktijd nog enkele minuten verhogen. Let erop dat de dooier

niet te zeer begint te garen, maar wel enigszins.
Laat de dooier nu (in de bouillon) minstens 10 minuten afkoelen.

Eindbereiding

Warm de gekarameliseerde ui op in de pan. Rooster de brioche-
rondjes even kort onder de salamander.

Hollandaise saus

Breng een laag water aan de kook in een pan waar een kom op past.

Schenk de gastrique bij het eigeel in een grote schone kom en zet de
kom op de pan met kokend water. Zorg ervoor dat de kom het water
niet raakt. Klop met een garde totdat de saus begint te binden. De
saus is goed als deze als een lint aan de garde blijft hangen.

Neem de kom van de pan en roer de geklaarde boter er
druppelsgewijs door, blijf kloppen. Breng de hollandaise saus
eventueel op smaak met zout en wat citroensap.

Presentatie

voorverwarmde borden



Smeer op elk rondje wat van de avocadomousse. Schep
daarbovenop de gekarameliseerde ui en daarbovenop de gerookte
eidooier en stukken groene asperge. Schenk wat Hollandaise saus
over de helft van het geheel en laat de saus gedeeltelijk op het bord
stromen. Zorg dat de ui, groene asperges en de eidooier nog
gedeeltelijk zichtbaar zijn.

De Zee



met gekonfijte kabeljauw, gebakken zeebaars, sous vide gegaarde schol en een salsa van tomaat en venkel

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen

Ingrediënten voor 16 porties

Bereidingswijze

Gekonfijte kabeljauw

500 gram kabeljauw op de huid

Olijfolie

Zeezout

Maak een pekelbad met 70 gram zout per liter water. Leg de kabeljauwfilet hierin en laat ongeveer anderhalf uur in de koelkast liggen.

Spoel daarna schoon en droog af.

Hooguit half uur voor uitserveren: verwarm in een (kleine) schaal de olijfolie tot ruim 55 graden en leg vervolgens de kabeljauw hierin (de kabeljauw moet net onder staan, neem dus een kleine schaal om efficiënt met olijfolie om te gaan); zet in de oven die is voorverwarmd op 55 graden en laat in ongeveer 15 à 20 minuten de vis garen, zodanig dat de lamellen loslaten (check of dit het geval is, kan eventueel iets langer zijn).

Gebakken zeebaars

500 gram zeebaars
boter

Schrap de zeebaars schoon. Portioneer de vis (in 16 porties) en zout/peper. Leg de vis nog even in de koeling tot vlak voor de finale afwerking bij het uitserveren.

Klaar de boter

Kort voor uitserveren: bak de vis op de huidzijde in de geklaarde boter totdat de bovenkant net gaar is. De huidzijde moet krokant worden. Indien nodig nog heel even op de andere zijde bakken.

Sous-vidé schol

500 gram schol
half bosje dille
half bosje kervel
boter
citroen

Fileer en portioneer de vis (16 porties). Zout en peper de stukken vis. Verdeel de stukken vis in enkele zakjes voor in de sous vide. Voeg per zakje wat boter, twee schijfjes citroen, wat kervel en wat dille toe. Gaar vervolgens de vis sous vide op een temperatuur van 50 graden, gedurende 18 minuten.

Salsa

10 tomaten
2 grote of 3 kleine

ntvel de tomaten na ze heel even in kokend water te hebben ondergedompeld. Verwijder het natte deel met de pitjes. Snijd het

venkelknollen
300 gram kleine Hollandse
Noordzeegarnalen (gepeld)
2 citroenen
5 eetlepels kappertjes
een bos platte peterselie
basilicum (half bosje)
olijfolie

vruchtvlees in kleine blokjes.

Snijd ook de venkel in kleine blokjes. Rasp beide citroenen en pers ze uit.

Snijd de peterselie en de basilicum (niet al te fijn).

Laat de kappertjes in water weken en spoel ze af.

Maak een salsa van alle ingrediënten; voeg de citroenrasp en het citroensap naar smaak toe.

Eindbewerking

Haal voorzichtig de lamellen van de kabeljauw los.

Presentatie

voorverwarmde bordjes
Atsinacress (1 bakje)

Leg enkele eetlepels van de salsa op elk bord. Leg daar tegenaan de drie bereidingen van vis. Werk het geheel af met de cress.



Indische stad

een mini rijsttafel van kleine hapjes



Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 3 personen

Ingrediënten voor 16 porties

Rendang

6 sjalotten
3 tenen knoflook
2 el sambal badjak
8 cm gember
150 gr gezouten cashewnoten
4 tl kurkuma (koenjit)
3 tl gemalen komijn
3 tl gemalen koriander
2 tl gemalen kaneel
4 el arachide olie/ rijstolie
800 ml kokosmelk
200 gr kokoscream/santen
2 kippenbouillon tablet
4 stengels sereh citroengras
Volle hand blaadjes djeruk purut (citroenblad)
6 el ketjap manis
2 blikken young jackfruit
Verse koriander (voor de opmaak)

Atjar Tjampoer groenten

100 gr wortel
100 gr witte kool
1 komkommer
100 gr rode en 100 g groene paprika
50 g zilveruitjes
50 g bloemkool, in kleine roosjes

Atjar saus (vervolg op volgende pagina)

10 cm gember
3 teentjes knoflook
1 ui
750 ml water
7 el suiker

Bereidingswijze

Snijd de sjalotten in parten. Verwijder de droge stelen van het citroengras (bewaar dit wel) en snijd het zachtere deel in grove stukken. Schil de gember en snijd in stukken. Doe samen met de knoflook, sambal, cashewnoten en alle specerijen in de keukenmachine en pureer tot een gladde boembloe.

Doe de jackfruit in een zeef, spoel af onder koud stromend water en laat uitlekken. Snijd grof in de lengte.

Verhit de olie in een pan met dikke bodem en bak de boembloe 5 minuten op middelhoog vuur. Voeg de kokosmelk, santen, de ketjap manis, citroenblad en de achtergehouden delen van de stengels citroengras toe en laat met het deksel op de pan 45 minuten zachtjes stoven (als het heel droog wordt kun je eventueel een klein beetje water toevoegen).

Neem het deksel van de pan, voeg de jackfruit toe en laat nog 15 minuten inkoken. Verwijder de stengels citroengras, citroenblad en breng verder op smaak met zout.

Snijd de wortel en de kool in dunne reepjes. Snijd de komkommer in de lengte doormidden. Verwijder de zaadlijsten en snijd de komkommer in dunne plakjes. Verwijder de zaadlijsten van de paprika en snijd in dunne reepjes. Doe de gesneden groente met de uitjes en de bloemkool in een grote kom.

Maak de saus.

Hak eerst de gember, knoflook en ui heel fijn in de keukenmachine. Doe dan het water, de suiker, azijn, kunjit en het zout in een pan en verwarm al roerend tot de suiker en het zout zijn opgelost. Laat iets afkoelen.

Mix de afgekoelde vloeistof met het gember/knoflook/ui mengsel en giet daarna de saus over de groenten. Schep goed door elkaar.

7 el azijn
1 el kunjit (gemalen kurkuma)
3 el (inderdaad veel!) zout

Zorg ervoor dat je dit zodanig vroeg doet dat de saus goed in de groenten kan intrekken.

Sate Jamur

500 gr kastanjechampignons
8 el ketjap manis
2 el suiker
2 tl sambal
4 el zonnebloemolie
4 el sesamololie
1 tl ketumbar (gemalen koriander)

Snijd de champignons in vieren. Maak een marinade van de ketjap manis, suiker, 4 el zonnebloemolie, 4 el sesamololie, sambal, ketumbar en zout/peper naar smaak (meng goed door zodat de suiker wordt opgenomen). Giet de marinade over de champignons, en laat marineren. Schep af en toe om zodat het gelijkmatig verdeeld wordt.

Zie eindbereiding voor de volgende stap. Doe dit vlak voor het uitserveren (of de gang daarvoor, en dan in de warmhoudkast)

Nasi Kuning

400 gr pandanrijst
200 ml kokosmelk
100 gr santen van een blok
6 blaadjes djeruk purut (citroenblad)
2 el kunjit (gemalen kurkuma)

Kook de rijst in gezouten water en giet af als hij beetgaar is (zorg dat het niet te gaar wordt!, anders wordt het een plakbol).

Verwarm de kokosmelk met de santen, djeruk purut en kunjit op zacht vuur. Laat 5 minuten trekken. Zet het vuur uit, voeg de beetgare rijst toe en roer goed door. Laat 10 minuten staan met het deksel op de pan. Haal dan het citroenblad en de pandanbladeren eruit. Houd de rijst warm in de warmhoudkast.

Sambal goreng buncis

Bumbu

12 cashewnoten
6 cm gember geschild en in stukken
6 blaadjes djeruk purut, nerf verwijderd
1 rode puntpaprika (schoongemaakt)
1 tl zout
1 tl gemalen witte peper
4 tl sambal oelek

Maak de bumbu. Stop alle bumbu-ingrediënten in een blender en mix fijn.

Bumbu bakken

1 ui
2 teentjes knoflook
1 stengel citroengras (sereh), in stukken en gekneusd
2 blaadjes djeruk purut

Doe een beetje olie in een wok en fruit ui en knoflook 3 minuten aan. Voeg de bumbu, sereh en djeruk purut toe en bak regelmatig omscheppend 15 minuten (voeg water toe als het dreigt aan te bakken).

Haal dan de sereh en djeruk purut uit de pan met gebakken bumbu.

Sperziebonen

300g sperziebonen

Snijd sperziebonen in stukjes van circa 4 cm lang en voeg ze aan de bumbu toe, samen met het water en breng het geheel aan de kook.

100 ml water
25 gr santen

Tahublokjes

125 gr tahu (tofu), in blokjes van
1x1 cm

Laat ongeveer 5 minuten garen of zolang totdat de boontjes nog een stevige beet hebben. Voeg de santen toe en laat deze smelten.

Verhit olie in een koekenpan en bak de tahublokjes omscheppend bruin (dit moet kort en echt heet, anders wordt het taai). Haal uit de pan, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi licht met zout.

Eindbereiding

zonnebloemolie
4 teentjes knoflook
4 sjalotjes

Roer de nasi kuning voor het serveren goed los met een vork.

Sate: Verwarm 2 el zonnebloemolie in een wok. Fruit de knoflook en gesnipperde sjalotjes kort aan, voeg de champignons toe en bak al omscheppend 2-3 minuten, zorg dat de champignons bruin worden maar ze moeten stevig blijven!

Presentatie

gefrituurde uitjes
paar takjes koriander

Gebruik de lange, smalle borden. Plaats op elk bord een bolletje nasi kuning in het midden. Plaats links en rechts twee kleine schepjes van de verschillende gerechten om een mini rijsttafel van vijf hapjes naast elkaar te hebben. Werk in een treintje om het goed warm te houden.

warme borden

- Rendang: leg een klein takje koriander bovenop een schepje rendang
- Atjar: zorg dat je het van tevoren even goed laat uitlekken om te voorkomen dat het hele bord nat wordt
- Champignonsaté: leg een schepje champignons neer, besprenkel met de achtergebleven marinade uit de pan en bekruiemel met gefrituurde uitjes
- Sambal buncis: neem een schepje sperziebonen en schep wat gebakken tahu eroverheen.



Aups, ik hep ut toetsje late klettere



een Haagse variant op Massimo Bottura's klassieke "Oops! I dropped the lemon tart"

Uitserveren om: 22.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: ijsmachine

Ingrediënten voor 16 porties

Arretjescake

150 gr roomboter
50 gr pure chocolade
200 gr bruine basterdsuiker
60 gr cacaopoeder
200 gr volkorenkoekjes

Hopjescreme

250 gr mascarpone
10 haagse hopjes

Yoghurt-honing ijs

200 gr kristalsuiker
350 gr water
25 gr glucose
100 gr honing
30 gr limoensap
200 gr Griekse yoghurt
50 gr slagroom
100 gr crème fraîche

Crumble

20gr amandelmeel
60gr roomboter
60gr witte basterdsuiker
60gr bloem

Haagse Bluf

4 eiwitten van gerecht "Haagse Harry" (of 135g vloeibaar eiwit)
200 gr poedersuiker
100-150 ml rode bessensap (Hero)

Garnering

rode bessen
bosbessen
frambozen

Bereidingswijze

Vet een ronde taartvorm van 24 cm in met boter en leg er bakpapier in. Smelt de pure chocolade in een pannetje of au bain marie. Smelt de roomboter langzaam in een ander pannetje. Meng de gesmolten boter met de basterdsuiker en cacaopoeder. Breek de koekjes in 1-2 cm brokjes erboven, schenk de gesmolten chocolade er doorheen en roer goed door. Schep het mengsel in de vorm en druk goed aan. Laat de cake circa 1 uur opstijven in de koelkast.

Maal de hopjes tot poeder in de blender. Verwarm daarna het poeder samen met twee eetlepels water op laag vuur in een pan tot het geheel vloeibaar is. Laat afkoelen en meng er de mascarpone door. Vul er een spuitzak mee.

Breng de suiker, het water en de glucose aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. Laat afkoelen in de koeling en roer er vervolgens de honing en limoensap door. Roer de yoghurt, slagroom en de crème fraîche met elkaar en roer dit door de suikersiroop. Zet in de koeling en draai pas vlak voor het uitserveren tot ijs.

Knead alle ingrediënten tot een deeg. Laat 30 minuten in de koeling rusten. Rasp met behulp van een grove rasp tot een crumble. Bak het gaar en mooi bruin in 20 minuten op 180 graden.

Sla de eiwitten stijf in een (vetvrije!) kom met de poedersuiker, tot het pieken heeft. De bessensap geleidelijk er doorheen spatelen zodat het goed kleur krijgt, maar nog wel lobbijg blijft.

Eindbereiding

Haal de arretjescake maximaal een half uur voor het serveren uit de koelkast en breek de cake in kleine brokjes van ongeveer 1-2 centimeter. Haal de fles Haagse Kruidesbagguh uit de vriezer en pak een Schnaps Glasje per persoon.

Presentatie*Flesje Kruidesbagguh*

Plaats wat crumble in een kleine cirkel op het bord. Spuit een toef hopjesmascarpone tegen de crumble aan, en leg het verse fruit naast de crumble en de mascarpone aan. Verspreid een aantal stukjes arretjescake over het bord. Leg nu een bolletje ijs op de crumble (ijs zo laat mogelijk om het niet te laten smelten, en op de crumble zodat het niet glijdt).

Neem een flinke lepel Haagse Bluf en gooi met een stevige beweging over het gerecht zodat het mooi uiteen spat over en tussen de arretjes cake.

Serveer aan tafel met een klein glaasje Kruidesbagguh.

